

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Быковой Светланы Михайловны «Разработка технологии получения томатного порошка с использованием инфракрасной сушки томатов»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа Быковой С.М. посвящена решению актуальной задачи, связанной с сезонностью потребления свежих овощей в Сибирском регионе. Разработка технологии получения томатного порошка с использованием инфракрасной сушки позволяет не только продлить сроки хранения продукции, но и создать полуфабрикат с высоким содержанием биологически активных веществ для использования в производстве продуктов функционального назначения.

Автором проведен значительный объем теоретических и экспериментальных исследований. Научная новизна работы не вызывает сомнений и заключается в установлении зависимости изменения электрофизических параметров томатов от влажности, обосновании использования толстопленочных резистивных нагревателей и разработке энергосберегающей системы управления процессом сушки. Практическая значимость подтверждена разработкой технических условий, технико-технологической карты и актами внедрения на предприятиях.

Исходя из содержания автореферата, можно сделать вывод, что диссертация является завершенной научно-квалификационной работой. Однако, как и любое серьезное исследование, она вызывает некоторые вопросы и замечания дискуссионного характера:

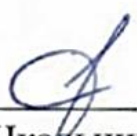
1. В работе подробно описан выбор гибрида «Митридат». Однако не совсем ясно, насколько полученные оптимальные параметры сушки (температура 60 °С, время 420 мин) будут репрезентативны для других сортов и гибридов томатов, выращиваемых в Иркутской области. Будут ли наблюдаться значительные отклонения в кинетике сушки или сохранности витаминов в зависимости от сортовых особенностей (например, содержания сухих веществ)?

2. В автореферате подробно описан процесс получения порошка и его химический состав, однако не рассмотрены его функционально-технологические свойства. Было бы целесообразно указать в работе данные по влагоудерживающей способности или степени восстановления (растворимости) полученного томатного порошка, что важно для прогнозирования его поведения в составе пищевых систем (например, в тесте для печенья).

Указанные замечания носят рекомендательный и уточняющий характер и не снижают общей высокой оценки проведенного исследования.

Диссертационная работа Быковой Светланы Михайловны «Разработка технологии получения томатного порошка с использованием инфракрасной сушки» томатов соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология
и товароведение пищевых продуктов
функционального и
специализированного назначения и
общественного питания), доцент,
профессор кафедры «Технологии
питания» ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический
университет»
24.02.2026 г


Школьникова Марина Николаевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Уральский государственный экономический
университет».

Адрес: 620411, г. Екатеринбург, улица 8 марта / Народной воли, 62/45.
Тел.: +7 (343) 283-12-72, e-mail: shkolnikova.m.n@mail.ru.

Подпись Школьниковой М.Н. удостоверено:
Вер. спец. Упр. по работе с персоналом Овчинникова О.В.

